



# Торты в стиле «БЕНТО».

БЕНТО-ТОРТЫ, ставшие трендом в 2021 году, продолжают набирать популярность.

Традиционные бенто-торты имеют маленький размер, незамысловатый дизайн и простой рецепт.

В этой программе мы готовим «почти бенто-торты». Среди них: муссовые торты, комбинированные торты, торты без сахара, торты без глютена. Все они имеют небольшой размер – 14-15 см, маленький вес – до 600 г, благодаря чему будут доступны любому покупателю!

А чтобы вам было интереснее, мы ушли от примитивного дизайна, добавив много идей декорирования, которые, надеемся, Вам понравятся и пригодятся в приготовлении тортов не только в стиле «бенто».

Обычно люди ждут какого-то праздника, события, чтобы купить хороший торт. Но теперь повод будет только один – побаловать себя!

# Торты в стиле «БЕНТО». Линия ПРЕМИУМ



## 1. Банановый эликсир

Вы знаете, что бананы и шоколад способствуют выработке эндорфинов – гормонов счастья? Попробуйте кусочек этого красочного торта, и ваше настроение несомненно улучшится!



## 2. Красотка Роуз

Торт в нежно-розовых тонах создан для самых стильных и модных! А состоит он из легких миндальных бисквитов, макарунсов, воздушного крема «шантильи» с неординарным вкусом бузины и фисташковой хрустяшки.



## 5. Клубничный мохито

Хотели торт без глютена? Получите! Да еще и с ярким вкусом настоящего клубничного мохито – при этом абсолютно без алкоголя! С удовольствием употребляют все без исключения – и взрослые, и дети. Просто фантастика!

# Торты в стиле «БЕНТО». Линия ЭКОНОМ



## 4.Криспи

Пять видов злаков, ароматная яблочная начинка с пряной корицей и миндальными орешками, нежный сливочный крем «шантильи» со вкусом яблочного пирога. Красиво, вкусно и полезно – такой девиз нашего нового яблочного тарта!



## 5.Джандуя

Джандуя – знаменитая шоколадная паста, на треть состоящая из пьемонтского фундука, придуманная туринскими кондитерами еще во времена Наполеона. Она по сей день является визитной карточкой в мире сладостей Италии! Основа нашего торта – два ароматных крема со вкусом Джандуя. А ретро дизайн делает торт неординарным!



## 6.Трюфель-апельсин

Насыщенный шоколадный вкус, сочная начинка из апельсинов, хрустящая прослойка, впечатляющий необычный дизайн. Яркий пример того, что даже недорогое по себестоимости изделие может быть очень вкусным и запоминающимся, когда над ним поработали профессионалы!



## Специальный бонус !

Только для мастер-класса в Волгограде мы решили добавить в программу «Торты в стиле Бенто» седьмое изделие – тарт «Золотая мечта».

Сладкий, но без сахара, супер-шоколадный, но без сахара, с насыщенным ягодным мармеладом – тоже без сахара, на хрустящем песочном сабле, как Вы поняли, также без сахара! Ничего невозможного не существует! Мечты о сладостях без сахара сбываются!

## Что даст Вам обучение по этой программе:

- Дизайн, рецептуры и технологические карты семи изделий для быстрого внедрения на Вашем производстве
- Ноу-хау всех современных ингредиентов, материалов и инвентаря, задействованных в программе
- А также практические навыки, нюансы и тонкости в работе с ними, если Вы обучаетесь в формате «практикум»

**Сложность:** ●●○

### Целевая аудитория:

- Кондитерские предприятия
- Кафе-кондитерские и кофейни
- Супермаркеты
- Продвинутые кондитеры
- Частные кондитеры

### Формат проведения:

- Мастер-класс
- Практикум

### По окончании обучения Вы получаете:

- Печатные и электронные материалы с дизайном, рецептурами и технологическими картами
- Сертификат о прохождении программы

### Минимальный набор оборудования:

- Морозильная камера
- Холодильник или холодильная витрина
- Печь конвекционная с противнями
- Плита
- Микроволновая печь
- Миксер планетарный 5 л с насадками «венчик» и «лопатка»
- Погружной блендер
- Весы электронные (до 5 кг)
- Рабочий стол
- Мойка

## Свежие идеи для современного кондитера

Присоединяйтесь к нам и получайте 1 000 приветственных рублей!

Мастер-классы, практикумы и онлайн-курсы  
для любителей и профессионалов



ITALIKA-STUDIUM.RU

Модные тенденции, идеи и тренды сладкого мира? **Мы научим!**  
Ориентиры в море современных ингредиентов, материалов и инвентаря?  
**Мы подскажем!**